



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2021年10月5日  
ザ スtringス 表参道

## 総料理長監修

# 『Stringス おせち』3種類を数量限定で販売

伊勢海老と黒毛和牛の豪華共演 珠玉の四段重など

予約開始: 2021年10月5日(火) / 販売期間: 2021年12月31日(金) ~ 2022年1月2日(日)

ザ Stringス 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 山田 弘之)では、  
『Stringス おせち』を2021年12月31日(金) ~ 2022年1月2日(日)の3日間、数量限定で販売いたします。  
なお、予約は2021年10月5日(火) より開始いたします。

### ■二段重

天使海老のマリネや、スモークサーモンとクリームチーズロール、鴨の生ハムなどを彩り豊かに詰め合わせた洋風おせちです。新年を祝うシャンパンにも合わせやすい内容に仕上げました。シェフ自慢のローストビーフと、国産牛タンのグリルも一段に贅沢に敷き詰められた少人数でのお集まりに最適なおせちです。

### ■三段重

オマール海老と国産牛のローストビーフ・国産牛タンのグリルがぎっしりと詰まった豪華三段重です。タラバ蟹やズワイ蟹、寒ブリなど旬の食材を贅沢に使用したメニューの他、どの世代でも楽しめるよう、サーモンクレープロールいくら添えや、松坂ポークのスペアリブなど、お子さまに人気のメニューもバランスの良く織り交ぜました。ご家族でのお集まりにおすすめです。

### ■四段重

伊勢海老と黒毛和牛が豪華共演した総料理長渾身の四段重です。キャビアを添えたゆり根ムースリヌや、タラバ蟹の昆布巻き、ズワイ蟹と根菜のパイ包み、蝦夷鮑の煮貝など、和をベースにフレンチのエッセンスを加えた和洋折衷のおせちに仕上げました。シェフの絶妙な火入れにより肉の旨味が凝縮された黒毛和牛のローストビーフは、ご自宅でもレストランの味をそのままに、やわらかでジューシーな食感をお楽しみいただけます。



---<『ストリングス おせち』概要>---

【予約開始】

2021年10月5日(火)

【販売期間】

2021年12月31日(金)~2022年1月2日(日) ※ 2021年12月25日(土)20:00までの要予約

【引き渡し場所】

ザ ストリングス 表参道 1F

【引き渡し時間】

12:00~19:00

【料金】※消費税8%込

二段重 ¥16,200/三段重 ¥27,000/四段重 ¥37,800

【ご予約・お問合せ】

03-5778-4534(レストラン直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/takeout/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/takeout/)

【メニュー】

■二段重

- ・一の段: お野菜のピクルス/パテ・ド・カンパーニュ/天使海老のマリネ・キャロットラペ  
スモークサーモンとクリームチーズロール/カマンベールとミモレット/白身魚のエスカベッシュ  
シーフードムースリヌ/鶏と茸のバロティーヌ/鴨生ハム・生ハム盛り合わせ
- ・二の段: 北の大地ポークグリル/カボチャ・鳴門金時・パプリカ・小茄子/キノコメランジェ・ポテトフライ  
カリフラワー・インゲン・ロマネスコ・ブロッコリー/US牛サーロインのローストビーフ

■三段重

- ・一の段: サーモンクレープロールいくら添え/タラバ蟹のラヴィオリ/ズワイ蟹のムースリヌ/寒ブリのアヒージョ  
ゆり根のブランマンジェ キャビア/魚介類のマリネ/鰻と山芋のミルフィーユ/蒸し鮑のバジルソース和え  
才巻海老
- ・二の段: 自家製ピクルス・オリーブ/カマンベール・ナッツ・ノアレザン/鴨の生ハム・4種豆のラグー  
松坂ポークのスペアリブ ポリネシアン風/フォアグラテリーヌ トリュフの香り  
パテ・ド・カンパーニュ・トルティージャ/コールドミート・ドライフルーツ  
ブルゴーニュ風ハムとハーブのゼリー寄せ/鶏モモ肉のガランティーヌ
- ・三の段: 国産牛のローストビーフ・国産牛タン・グリル・キノコマリネ  
オマール海老のスチームアメリカーヌマヨネーズ/真鯛のグリル ラビゴットソース

■四段重

- ・一の段: コハダ胡瓜・紅白なます添え/栗きんとん・紫イモのモンブラン/ズワイ蟹と根菜のパイ包み  
真ツブ貝と松前漬け イクラを散りばめて/オシエトラキャビア ゆり根ムースリヌ/才巻海老ポイル  
甲烏賊の木の芽味噌焼き・茄子のお浸し/鰻のミルフィーユ 山椒の香り/タラバ蟹の昆布巻き
- ・二の段: 国産牛タン・グリル 大葉とネギ風味/3種類のチーズ・胡桃バゲット/有機野菜のピクルス・カラマタオリーブ  
和牛フィレ肉の菜の花巻き/フォアグラトリュフテリーヌ 黒豆と共に/松坂ポークと牛蒡のしぐれ煮  
ハムとハーブのゼリー寄せ・マスタードカンパーニュ/生ハム・鴨生ハム・金柑のコンポートとドライフルーツ  
地鶏モモ肉の八幡巻き
- ・三の段: 伊勢海老の柚子風味・金目鯛の雲丹焼き・蝦夷鮑の煮貝・鰺の照り焼き
- ・四の段: 黒毛和牛ロース肉のローストビーフ・マッシュポテト

### 【ザストリングス表参道 総料理長】大和屋 栄史

プリンスホテル時代に西洋料理の基礎を学ぶ。

ホテルKSP、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル時代にレストラン、宴会の経験を積み、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイにおいて宴会シェフを経て、「ラ・プロヴァンス」「ブルーベランダ」「インルームダイニング」兼務担当シェフとして活躍。

その豊富な知識と経験から2003年8月に宴会担当料理長、2004年11月に副総料理長に就任。2017年9月にザ ストリングス 表参道のオープニングに副総料理長として異動。2021年4月より同施設の総料理長として斬新なメニュー構成にこだわりをもって、お客様をおもてなししている。



### 【施設概要】ザ ストリングス 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設。

【HP】

[www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)

【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

[www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html)

